

Seminar Allergien & Lebensmittelunverträglichkeiten

Als KinesiologInnen sind wir oft mit dem Thema „Lebensmittelunverträglichkeit“ konfrontiert. In diesem Seminar möchte ich unter anderem über die Entstehung von Allergien und die medizinische Abgrenzung zu den Intoleranzen sprechen. Was bedeutet es für unsere KlientInnen, wenn Fructose oder glutenhaltige Lebensmittel testen. Was sollte weggelassen werden und wie sehen mögliche Alternativen aus? Legen wir dabei den Fokus auf die Produktvielfalt und weniger auf jenes, was weggelassen werden muss! Ich zeige in diesem Seminar, wo Gluten, Fructose oder Histamin enthalten sind und welche Speisen wir kreieren können, um diese Inhaltsstoffe zu meiden. In einem theoretischen Teil möchte ich auf all jene relevanten Stoffe eingehen, die Unverträglichkeiten hervorrufen können und in einem praktischen Input zeigen, wie kreativ Betroffene damit umgehen können. Eine Verkostung soll die Möglichkeiten einer genussvollen Speisenzubereitung zeigen.

Termin: 08.12.2018

Ort: Seminarraum der Metatron Apotheke; Stüber Gunter G. 7, 1120 Wien

Uhrzeit: 10:00-17:00

Kosten: 130 € (inklusive **elektronisches Skript** und Verkostung)

Zur Referentin:

Mag.^a Julia Geißler-Katzmann ist freiberufliche Ernährungswissenschaftlerin & Klinghardt-Kinesiologin. Sie selbst jongliert bei sich und ihren Kindern mit Unverträglichkeiten und hat seit 2004 zahlreiche Lehraufträge zu diesem Thema unter anderem am WIFI Wien.

Anmeldungen unter:

julia.katzmann@gmx.at oder

0699/118 999 79

Bitte bis spätestens 23.11. 2018

